



LES CELLIERS D'ONAIRAC

CRUELLE ROSE 2015

IGP Pays d'Oc

COULEUR : Rosé

CÉPAGES : 80% Cinsault ; 20% Grenache

VINIFICATION :

Vendange récoltée de nuit.

Les premiers jus sont séparés par égouttage.

Fermentation pendant 15 jours à maximum 16°.

Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré et conservé en cuve béton.

DÉGUSTATION :

Une couleur saumonée pâle.

Un nez floral (fleurs blanches), et des notes de petits fruits rouges (fraise).

Et en bouche, un vin rond et acidulé (type bonbon) avec les mêmes arômes que l'on retrouve au nez.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°.

CONSERVATION : 2 ans maximum.

ACCORDS METS & VINS : Grillades, légumes grillés, charcuterie, paëlla...

COLOUR : Rosé

GRAPE VARIETIES : 80% Cinsault ; 20% Grenache

VINIFICATION : Picking during the night. The juice ferment for 15 days, 16° maximum. When the fermentation is done, we rack the wine and we keep it in a vat.

TASTING : Pale salmon pink colour, a floral nose (white flowers), with small red fruits aromas (strawberry), and in mouth, a round and acidulous wine with same red fruits aromas.

TASTING TEMPERATURE : Between 8 and 10 degrees.

PRESERVATION : 2 years maximum.

FOOD MATCHING : Barbecues, grilled vegetables, delicatessen, paella...



LES CELLIERS D'ONAIRAC

6, rue Pierre Betorz, 34210 OLONZAC

Tél bureaux 04 68 91 20 20 – Tél caveau 04 68 91 42 36

info@lescelliersdonairac.com – celliersdonairac@hotmail.fr (caveau)